

커피바리스타 2급 실기검정 메뉴얼

2014



한국외식음료협회
Korea Food-service Beverage Association

I. 커피바리스타 실기검정 매뉴얼

<실기검정 전체 시험 시간>

1. 준비시간 10분

(준비시간에는 심사하지 않으며, 준비완료 후 준비상태를 심사한다)

- 행주 정리, 기계점검, 잔 예열 및 건조, 시험 추출, 기계청소, 그라인더 청소, 작업테이블 청소, 티스푼 점검, 물잔 점검, 잔받침 점검, 물 주전자에 물 채우기, 재료(우유, 커피) 확인 등을 한다.
- Tray에는 아무것도 없어야 한다(물품이 있다면 감점 처리한다).

2. 구술 시험

- 시연 시간에 포함되지 않는다
- 맛 평가 심사위원이 질문, 평가한다.

3. 시연시간 10분

- 자기 소개(응시번호, 이름, 배우게 된 동기 및 앞으로의 계획)를 한다.
- 커피에 대해 설명을 한다.
- 물을 제공한다.
- 에스프레소를 2잔 추출, 제공한다.
- 카푸치노를 2잔 추출, 제공한다.

4. 정리시간 5분

(정리시간에는 심사하지 않으며, 정리완료 후 정리상태를 심사한다)

- 모든 기물을 정리한다.
- 기계와 그라인더를 원래 상태로 청소한다.
- 작업대를 원래 상태로 정리한다.
- 본인이 사용한 기물, 행주 등을 모두 가지고 퇴장한다.

<시험준비 시간>

▶ 준비 시간 10분 : 손님 맞을 준비를 하는 과정

(준비 시간에는 심사하지 않으며, 준비완료 후 준비상태를 심사)

- * 앞치마를 착용하고, TRAY에 준비한 행주 및 수검표와 신분증을 올려놓은 상태로 대기한다.
- * "준비하세요"라는 심사위원 또는 스태프의 진행에 따라 신분증과 수검표를 심사위원 테이블에 올려놓는다.
- * 작업테이블로 위치하여 손을 들면서 "시작하겠습니다"라는 의사표시를 하고, 시험 준비를 시작한다.

1. 행주 정리

- Filter Holder를 닦기 위한 마른 행주 하나는 접시에 담아 그라인더 옆에
- 스팀노즐을 닦기 위한 젖은 행주 하나를 접시에 담아 스팀 노즐 옆에
- 커피기계 또는 작업테이블을 닦기 위한 젖은 행주 하나를 기계 옆에
- 커피기계 또는 작업테이블의 물기제거를 위한 마른 행주 하나를 기계 앞에
- 잔 또는 스팀피처의 물기제거를 위한 마른 행주 하나를 TRAY 주변에
- 예비용 행주 하나는 깨끗한 접시위에 준비

2. 기계 점검

- 양쪽 스팀 노즐 점검하며, 스팀압력을 체크한다.
- 양쪽 그룹을 점검하며, 추출 압력을 체크한다.
- 온수를 확인하며, 스팀피처에 온수를 받는다.

3. 잔 예열

- 카푸치노 잔 2개와 에스프레소 잔 2개를 내려놓는다.
- 스팀피처에 온수를 받아, 잔에 7할 이상을 붓는다.
- 스팀피처는 마른 행주로 물기를 제거하여 기계 위에 올려놓는다.
- 잔의 온도는 65~70도 정도로 한다.

4. 그라인더 점검 및 커피추출 확인

- 커피를 갈아서 시험 추출을 한다.

5. 잔 건조

- 시험추출이 끝나면 잔의 물을 비우고, 물기를 제거하여 커피기계 위에 올려놓는다.

6. 기계 청소

- 필터 홀더의 찌꺼기를 버리고 물로 씻어 장착한다.
- 젖은 행주로 기계를 닦는다.
- 잔 건조용 마른 행주로 물기의 흔적을 지운다.

7. 그라인더 청소

- 그라인더 안의 커피 가루를 모두 비운다.
- 그라인더 주위와 넉박스 주위, 바닥을 깨끗이 청소한다.

8. 기물 확인

- 사용할 물잔, 티스푼과 커피 받침, 스팀피처의 청결 상태를 점검하고 닦는다.
- 기물을 닦은 행주는 기계 앞쪽에 놓아둔다.

9. 우유, 물, 커피 확인

- 우유가 충분한지 확인한다.
- 물이 있는지 확인하여 물 주전자에 물을 채워 준비한다.
- 글라인더 호퍼에 커피가 충분(1/2)한지 확인한다.

10. 전체적으로 준비상태를 다시 한번 확인을 한다.

* 모든 준비작업이 완료되면 손을 들면서 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고, 대기한다.

<구술 시험>

* 시연에 앞서 바리스타로써 알아야 할 기본적인 지식을 간단하게 테스트 받는다.

1. 준비 상태에 대한 질문을 받고, 간단하고 명료하게 대답한다.
2. 에스프레소, 카푸치노에 대한 기본적인 질문을 받고, 간단하고 명료하게 대답한다.
3. 커피에 대한 기본적인 지식, 바리스타의 업무와 역할, 자질에 대한 질문을 받고, 간단하고 명료하게 대답한다.

<시연 시간>

* 시연시간 10분 : 손님 맞이하여 에스프레소와 카푸치노를 제공하는 과정

* “시연하세요”라는 심사위원의 신호에 따라, 손을 들면서 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시연을 시작한다.

1. 인사와 함께 자신을 소개한다.

- “안녕하세요.” 라고 고개숙여 인사한다.
- 수검번호 00번 0 0 0 입니다.

2. 커피를 배우게 된 이유와 앞으로의 계획 등에 대해 간단히 소개한다.

- 예를 들어, “저는 커피 향이 좋아서 커피를 배웠고, 이 좋은 향을 많은 사람들에게 전하는 바리스타가 되고 싶습니다.”

3. 커피에 대한 일반적인 설명을 한다.(배합 비율, 배전도)

- 예를 들어, “오늘 제가 사용하는 커피는 중 배전의 커피로 아라비카 80%, 로부스타 20%의 커피를 사용합니다.”

4. 심사위원에게 물을 제공한다.

- 물은 한잔만 준비하여 제공한다.

에스프레소 추출 단계

1. 에스프레소의 설명

- 에스프레소의 맛과 향에 대해 설명을 한다. (맛과 향 포인트 2가지 이상)
- 예를 들어, “제가 추출할 커피는 부드러운 쓴맛과 바디감이 좋은 에스프레소입니다.”

2. 에스프레소 잔받침, 스푼 준비

- TRAY에 에스프레소 잔받침 2개를 준비한다.
- 에스프레소 티스푼 2개를 잔받침에 올려놓는다.

3. Filter Holder를 분리

- Filter Holder를 분리하여 마른 행주로 물기와 커피 가루를 닦아낸다.
- 과도한 물기와 커피 가루가 없으면 행주를 사용하지 않아도 무관하다.

4. 그라인더 작동하여 커피 받기

- Filter Holder를 그라인더 거치대에 올려놓고, 그라인더 스위치를 작동한다.
- 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는다.
- Filter Holder에 커피가 80%정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 담아 채운다.

5. 탬핑하기

- 탬핑을 한다 (탬핑 시 수평을 확인하며 진행).
- 탬핑 시 1차, 2차 모두 허용하나 각각 모두 수평이 되어야 한다.
- 태핑, 레벨링 모두 허용하나 불필요한 허구적인 행동은 지양한다.

6. Filter Holder 장착, 추출하기

- Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착한다.
- 장착 후 신속히 추출 버튼을 누른다.
- 버튼을 누르며, 에스프레소 잔 2개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓는다.
- 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
- 에스프레소가 추출되는 동안에 그라인더와 기계 주위를 청소한다.
- 에스프레소 잔에 50~60%(20~30ml)가 채워지면 추출을 멈춘다.

7. 서빙하기

- 추출된 잔의 손잡이를 잡고 바닥에 깔아놓은 마른 행주에 잔 밑바닥을 확인한 후에 준비된 잔받침에 옮겨놓는다.
- 한 손으로 TRAY를 옆으로 들고, 심사테이블 앞에서 "실례합니다"라고 한 후에 추출한 에스프레소 2잔을 제공한다.
- 에스프레소 서빙 시 "맛있게 드세요" 또는 "즐거운 시간 되세요" 등의 즐거움을 줄 수 있는 멘트나 행동을 함께 한다면 더욱 좋다.

8. Filter Holder 정리

- 에스프레소를 추출한 Filter Holder를 청소한다.

카푸치노 추출 단계

1. 카푸치노의 맛 설명

- 카푸치노의 맛과 향에 대해 설명을 한다. (맛과 향 포인트 2가지 이상)
- 예를 들어 "부드럽고 고소한 맛이 특징인 카푸치노를 준비하겠습니다."

2. 카푸치노 잔받침, 티스푼 준비

- TRAY에 카푸치노 잔받침 2개를 준비한다.
- 카푸치노 티스푼 2개를 잔받침 위에 올려놓는다.

3. 우유 준비

- 스팀피처에 우유를 담는다.

4. Filter Holder를 분리

- Filter Holder를 분리하여 마른 행주로 물기와 커피 가루를 닦아낸다.
- 과도한 물기와 커피 가루가 없으면 행주를 사용하지 않아도 무관하다.

5. 그라인더 작동하여 커피 받기

- Filter Holder를 그라인더 거치대에 올려놓고, 그라인더 스위치를 작동한다.
- 커피가 분쇄되면 도저의 레버를 당겨서 Filter Holder에 담는다.
- Filter Holder에 커피가 80%정도 담기면 전원스위치를 끄고, 나머지를 담아 채운다.

6. 탬핑하기

- 탬핑을 한다 (탬핑 시 수평을 확인하며 진행).
- 탬핑 시 1차, 2차 모두 허용하나 각각 모두 수평이 되어야 한다.
- 태핑, 레벨링 모두 허용하나 불필요한 허구적인 행동은 지양한다.

7. Filter Holder 장착, 추출하기

- Filter Holder 장착 시 심한 충격이 가해지지 않도록 부드럽게 장착한다.
- 장착 후 신속히 추출 버튼을 누른다.
- 버튼을 누르며, 카푸치노 잔 2개를 장착된 Filter Holder 밑에 놓는다.
- 잔을 잡을 때는 손잡이를 잡고 옮기도록 한다.
- 에스프레소가 추출되는 동안에 그라인더와 기계 주위를 청소한다.
- 카푸치노잔에 1/4 정도(20~30ml)가 채워지면 추출 버튼을 멈춘다.
- 추출된 카푸치노 잔을 마른 행주 위에 놓는다.

8. 우유 거품 만들기

- 스팀을 틀어 기계의 안쪽으로 물기를 빼준다.
- 우유 거품을 만든다.
- 우유 거품이 완성되면 스팀피처를 옆에 둔다.
- 스팀을 틀어 우유를 빼주고, 스팀 노즐의 얼룩을 청소한다.

9. 카푸치노 만들기

- 카푸치노 2잔을 만든다.
- 만들어진 카푸치노를 준비된 잔받침 위로 옮긴다.

10. 서빙하기

- 한 손으로 TRAY를 옆으로 들고 심사테이블 앞에서 "실례합니다"라고 한 후에 추출한 카푸치노 2잔을 제공한다.
- 서빙 시 "맛있게 드세요" 또는 "즐거운 시간 되세요" 등의 즐거움을 줄 수 있는 멘트나 행동을 함께 한다면 더욱 좋다.

11. 시연 완료

- 카푸치노의 서빙이 완료되면, 한걸음 뒤로 물러나 손을 들면서 "마치겠습니다"라는 의사 표시를 하여 심사위원에게 모든 시연이 끝났음을 확인시킨다.

<정리 시간>

▶▶ 정리시간 5분 : 모든 작업을 마치고 마무리하는 과정

1. 에스프레소를 추출한 Filter Holder를 청소한다.
2. 커피기계를 청소한다.
 - 물기가 없도록 한다.
3. 그라인더를 청소한다.
 - 도저(DOSE)에 커피 가루가 없도록 한다.
4. 작업대를 청소한다.
 - 작업대에 물기가 없도록 한다.
5. 커피 기계, 그라인더, 텀퍼 등 원래 상태로 깨끗이 청소, 정리한다.
6. 본인이 사용한 피쳐와 행주, 접시는 TRAY에 담아 퇴장한다.

* 모든 정리가 완료되면 손을 들면서 "마치겠습니다"라는 의사표시를 하고, 대기하다가 "퇴장하세요"라는 스태프의 진행에 따라 심사테이블 위에 올려놓은 신분증과 수검표를 가지고 퇴장한다.

Ⅱ. 커피바리스타 기술평가 심사 매뉴얼

<사전 준비 평가>

1. 에스프레소 잔의 예열(65~70°C)상태는 좋은가? [2점]

- 잔의 예열이 부족하면 감점
- 잔에 물기가 있는 것도 감점
- 잔에 찌꺼기, 얼룩 등 청결하지 못하면 감점
- 잔 1개당 1점 씩 평가

※ 에스프레소 평가에서 재추출을 하는 경우 1번 항목에서 추가 감점 처리한다.

2. 카푸치노 잔의 예열(65~70°C)상태는 좋은가? [2점]

- 잔의 예열이 부족하면 감점
- 잔에 물기가 있는 것도 감점
- 잔에 찌꺼기, 얼룩 등 청결하지 못하면 감점
- 잔 1개당 1점 씩 평가

※ 카푸치노 평가에서 재추출을 하는 경우 2번 항목에서 추가로 감점 처리한다.

3. 작업 환경(작업테이블, 커피기계, 그라인더)은 청결한가? [2점]

- 작업테이블에 물기 및 커피 찌꺼기로 청결하지 못하면 감점
- 커피기계에 물기 및 커피 찌꺼기로 청결하지 못하면 감점
- 그라인더 도저 안이나 받침대에 커피 찌꺼기로 청결하지 못하면 감점
- 세 가지 중 1가지라도 부족하면 1점씩 감점

4. 모든 기물과 행주의 준비(정리, 청결)상태는 양호한가? [2점]

- 정리상태가 좋지 않으면 1점 감점
- 청결상태가 좋지 않으면 1점 감점
- 모든 행주는 깨끗한 면으로 접혀 있어야 한다.

5. 사용될 재료(물, 우유, 커피)가 모두 준비되었는가? [2점]

- 물, 우유, 커피 중 한 가지라도 1/2이상 준비되지 않는 경우 1점씩 감점

<에스프레소의 평가>

1. Filter Holder 관리는 좋은가? [1점]

- Spout이 기계 또는 작업대와 접촉하거나 물이 흐르는 경우 감점
- 물기가 많이 남은 상태로 진행하는 경우 감점 (물기가 일부 남은 것은 허용)
- Filter Holder에 찌꺼기가 많은 상태로 진행하는 경우 감점
- 올바르게 못한 행주를 사용하거나 제대로 닦지 않는 경우 감점
- 4가지 중에 1가지라도 부족하면 1점 감점

2. 커피의 담기는 잘 이루어지는가? [2점]

- 그라인더의 스위치, 도저레버의 작동법을 모르거나 과도하게 작동하는 경우 감점
- 중앙에 받지 못하고 과도한 흘리는 경우 감점
- 도제에 남은 양, 바닥에 흘린 양, 넵박스에 버려지는 양을 합하여 3g을 초과하여 분쇄한 경우 감점
- 손을 사용하여 Filter Holder의 커피를 덜어내는 경우 감점

3. Tamping(수평, 불필요한 동작)은 올바르게 이루어지는가? [1점]

- Tamping의 수평이 한번이라도 틀리는 경우 1점 감점
- 정확한 동작이 아닌 불필요한 동작을 하는 경우 1점 감점
- Tamp퍼를 바닥에 놓는 경우 1점 감점

4. Filter Holder 장착(신속, 정확)이 정확하게 이루어지는가? [1점]

- 한번에 장착하지 못하거나 충격을 가하는 경우 감점
- 커피를 담고 커피기계의 물 흘리기를 하는 경우 신속한 추출이 되지 않은 것으로 간주하여 감점
- 장착 후 신속한 추출 버튼을 누르지 않은 경우 1점 감점
(잔을 준비하고 추출버튼을 누르는 경우 감점하지 않는다.)

5. 추출 시간은 20~30초 사이에 진행되었는가? (초) [3점]

- 20~30초 사이에 추출이 이루어져야 한다.
- 20초 미만 또는 30초 초과인 경우 3초 단위당 1점씩 추가 감점

6. 추출량은 20~30ml 사이에 진행되었는가? ()ml [3점]

- 크레마를 포함하여 20~30ml 사이에 추출이 이루어져야 한다.
- 추출량이 20ml 미만 30ml 초과인 경우 3ml 단위당 1점씩 감점

7. 추출 속도(1초에 1ml)는 좋은가? [1점]

- 추출속도가 기준(1초당 1ml)보다 $\pm 3\text{ml}$ 를 초과하는 경우 1점 감점

8. 서빙 준비(잔받침 및 티스푼)의 효율성과 위생(잡는 방법)은 좋은가? [2점]

- 추출이 완료되기 전에 잔받침 및 티스푼이 준비되지 않는 경우
- 티스푼 및 잔을 잡는 위치(1/2 기준으로 바깥쪽)가 올바르지 못한 경우
- 에스프레소 잔을 잡을 때 림(Rim)부분 가까이에 손이 닿는 경우

9. 작업 중 기물(정리정돈, 작업 공간 청결)의 관리는 좋은가? [1점]

- 기물과 행주를 올바르게 놓거나 사용하기 위하여 찾는 경우
- 작업공간(커피기계, 그라인더, 작업테이블, 바닥 포함)이 청결하지 못한 경우

※ 재추출을 하는 경우 1번 ~ 9번 항목에서 부족한 사항을 추가로 감점 처리한다.

<카푸치노의 평가>

1. Filter Holder 관리는 좋은가? [1점]

- Spout이 기계 또는 작업대와 접촉하거나 물이 흐르는 경우 감점
- 물기가 많이 남은 상태로 진행하는 경우 감점 (물기가 일부 남은 것은 허용)
- Filter Holder에 찌꺼기가 많은 상태로 진행하는 경우 감점
- 올바르게 못한 행주를 사용하거나 제대로 닦지 않는 경우 감점
- 4가지 중에 1가지라도 부족하면 1점 감점

2. 커피의 담기는 잘 이루어지는가? [2점]

- 그라인더의 스위치, 도저레버의 작동법을 모르거나 과도하게 작동하는 경우 감점
- 중앙에 받지 못하고 과도한 흘리는 경우 감점
- 도제에 남은 양, 바닥에 흘린 양, 넉박스에 버려지는 양을 합하여 3g을 초과하여 분쇄한 경우 감점
- 손을 사용하여 Filter Holder의 커피를 덜어내는 경우 감점

3. Tamping(수평, 불필요한 동작)은 올바르게 이루어지는가? [1점]

- Tamping의 수평이 한번이라도 틀리는 경우 1점 감점
- 정확한 동작이 아닌 불필요한 동작을 하는 경우 1점 감점
- 탬퍼를 바닥에 놓는 경우 1점 감점

4. Filter Holder 장착(신속, 정확)이 정확하게 이루어지는가? [1점]

- 한번에 장착하지 못하거나 충격을 가하는 경우 감점
- 커피를 담고 커피기계의 물 흘리기를 하는 경우 신속한 추출이 되지 않은 것으로 간주하여 감점
- 장착 후 신속한 추출 버튼을 누르지 않은 경우 1점 감점
(잔을 준비하고 추출버튼을 누르는 경우 감점하지 않는다.)

5. 추출 시간은 20~30초 사이에 진행되었는가? (초) [3점]

- 20~30초 사이에 추출이 이루어져야 한다.
- 20초 미만 또는 30초 초과인 경우 3초 단위당 1점씩 추가 감점

6. 추출량은 20~30ml 사이에 진행되었는가? (ml) [3점]

- 크레마를 포함하여 20~30ml 사이에 추출이 이루어져야 한다.
- 추출량이 20ml 미만 30ml 초과인 경우 3ml 단위당 1점씩 감점

7. 추출 속도(1초에 1ml)는 좋은가? [1점]

- 추출속도가 기준(1초당 1ml)보다 ± 3 ml를 초과하는 경우 1점 감점

8. 우유거품(공기주입량, 혼합, 소음, 청결, 거친 거품)은 잘 만드는가? [3점]

- 공기주입이 충분하지 않은 경우 1점 감점
- 공기주입시 소음이 심한 경우 1점 감점
- 우유거품이 곱지 않은 경우 1점 감점
- 우유거품 만들 시 흘리는 경우 1점 감점
- * 거품이 없는 경우는 0점 처리

9. 스팀 노즐 관리(사용 전·후 스팀배출, 청소)는 좋은가? [2점]

- 사용 전·후 스팀노즐을 기계 안쪽으로 향하여 배출하지 않는 경우
- 스팀을 충분히 배출시키지 않는 경우
- 스팀노즐에 우유 얼룩이 남아 있는 경우
- 스팀용 젖은 행주를 사용하지 않고, 용도에 맞지 않는 행주를 사용하는 경우

※ 재스팀을 하는 경우 8번과 9번 항목에서 부족한 사항을 추가로 감점 처리한다.

10. 카푸치노(크레마 안정화, 위치, 모양, 전체 양, 커피 흘림)를 만드는 방법은 좋은가? [2점]

- 크레마 안정화, 위치, 모양, 전체 양, 커피 흘림 중 하가지라도 부족하면 1점 감점
- 각 각 1잔에 1점씩 평가

11. 서빙 준비(잔받침 및 티스푼)의 효율성과 위생(잡는 방법)은 좋은가? [2점]

- 카푸치노 추출이 완료되기 전에 잔받침 및 티스푼이 준비되어 있지 않은 경우
- 티스푼 및 잔을 잡는 위치(1/2 기준으로 바깥쪽)가 올바르지 못한 경우
- 카푸치노 잔을 잡을 때 림(Rim)부분 가까이 손이 닿는 경우

12. 스팀피처의 관리는 좋은가? [2점]

- 예열된 보조 피처를 사용하지 않는 경우 감점
- 우유의 잔량(거품 포함)이 100ml를 초과하거나 재 스팀을 하는 경우
- 스팀피처 외부가 청결하지 않은 경우
- 스팀 피처 사용 후 정리 정돈을 하지 않은 경우

13. 작업 중 기물(정리정돈, 작업공간 청결)의 관리는 좋은가? [0 ~ 1점]

- 기물과 행주를 올바르게 놓거나 사용하기 위하여 찾는 경우
- 작업공간(커피기계, 그라인더, 작업테이블, 바닥 포함)이 청결하지 못한 경우

재추출과 재스팀을 함께하는 경우 1번 ~ 12번 항목에서 부족한 사항을 추가로 감점 처리한다.

<마무리 및 전체 평가>

1. 마무리 정리(기물 및 작업공간청결과 정리 정돈, 커피기계 및 그라인더청결)는 좋은가? [2점]

- 기물 및 작업공간의 청결과 정리 상태가 좋지 않은 경우
- 커피기계 및 그라인더 청결상태가 좋지 않은 경우

Ⅲ. 커피바리스타 맛평가 심사 매뉴얼

<구술 평가(다음 중 1문제 이상을 택하여 질문을 통하여 과정별 이해도를 평가한다.)>

1. 준비 과정에 대한 이해

- 잔을 예열하는 이유는?
- 잔 예열은 몇 °C 정도가 적당한가?
- 예비 추출을 하는 이유?
- 스팀 노즐용 행주는 왜 젖은 행주를 사용하는가? 왜 접시에 받치는가?
- 탬퍼용 행주는 왜 마른 수건인가? 왜 접시에 받치는가?
- 머신 앞의 행주는 왜 깔았는가?

2. 머신, 기물, 메뉴(에스프레소, 카푸치노)에 대한 이해

<에스프레소>

- 에스프레소 머신의 적당한 추출 압력은?
- 에스프레소의 뜻은?
- 에스프레소 추출양은?
- 에스프레소 추출양에 따른 명칭?
- 크레마의 의미와 중요성?

<카푸치노>

- 카푸치노의 뜻은?
- 카푸치노와 라떼의 차이점은?
- 우유 스티밍 시 적당한 온도는?
- 에스프레소 머신의 스팀 압력은?
- 보조 피쳐를 예열해두는 이유는?

3. 커피에 대한 기본 지식, 바리스타의 역할에 대한 이해

- 바리스타란 무엇인가?
- 바리스타의 업무란?
- 커피란 무엇인가?
- 아라비카와 로부스타 품종의 차이점은?
- 로스팅(배전)이란?
- 블렌딩(배합)이란? 배합을 하는 이유?

<사전 준비 평가>

1. 복장 상태(머리와 복장 및 신발, 화장과 악세서리)는 양호한가? [2점]

- 머리가 단정하지 못하거나 염색 또는 모자를 착용한 경우
 - ※ 긴머리의 경우 묶지 않아, 작업 중에 머리를 정리하게 되면 감점
 - ※ 염색을 한 경우, 사전에 지정검정장 관계자에 통보하여 심사위원의 동의를 얻는다면 모자 착용 가능
- 높은 굽(5cm 초과)의 신발 또는 너무 짧은 상의나 반바지 등을 착용한 경우
- 진한 화장이나 손톱에 매니큐어(투명은 제외)를 바른 경우
- 시계, 팔찌, 반지 등 악세서리를 착용한 경우

2. 기본적인 예의(인사, 수험번호, 이름)와 자신에 대한 표현(시작동기, 앞으로의 계획, 바른 자세)은 좋은가? [2점]

- 고개를 숙여서 인사하지 않는 경우
- 수험번호를 말하지 않는 경우
- 본인의 이름을 말하지 않는 경우
- 커피를 배우게 된 동기를 말하지 않는 경우
- 앞으로의 계획에 대하여 말하지 않는 경우
- 자세가 바르지 못하거나 소개내용이 좋지 않은 경우

3. 커피에 대한 설명(배합비율, 볶음정도, 바른 자세)은 좋은가? [2점]

- 아라비카와 로부스타의 비율을 설명하지 않거나 공지사항과 맞지 않는 경우
- 볶음정도를 설명하지 않거나 공지사항과 맞지 않는 경우
- 자세가 바르지 못하거나 설명이 좋지 않은 경우

4. 서비스 마인드와 서빙 자세(멘트, 물 제공시점, 물잔 잡는 방법, 트레이 사용법, 물잔 놓는 자세)은 좋은가? [2점]

- 물 제공시 “실례하겠습니다” 등의 멘트를 하지 않는 경우
- 에스프레소를 제공하기 전에 물이 제공되지 않은 경우
- 물잔에 입이 닿는 부분(Rim)을 잡은 경우
- 양손으로 트레이를 잡거나 이동시 옆에 위치하지 않는 경우
- 물잔을 조심히 테이블에 놓지 않는 경우
- ※ 물과 에스프레소를 함께 가지고와서 물을 먼저 제공하는 경우, 커피 또는 물을 제공할 때 심사테이블 위에 트레이를 놓는 경우 감점하지 않는다.

<에스프레소의 평가>

1. 에스프레소 맛과 향(2가지 이상 설명, 바른 자세)에 대한 설명은 좋은가? [2점]

- 2가지 이상의 맛과 향을 설명하지 않는 경우
- 에스프레소를 추출하기 전에 설명하지 않거나 자세가 바르지 못한 경우

2. 크레마의 색감(1번, 2번)은 좋은가? [2점]

- 첫 번째 잔의 크레마 색감이 좋지 않은 경우 1점 감점
- 두 번째 잔의 크레마 색감이 좋지 않은 경우 1점 감점
- * 두잔 모두 기준을 초과 한 경우는 0점

3. 크레마의 질감(1번, 2번)은 좋은가? [2점]

- 첫 번째 잔의 크레마 질감이 좋지 않은 경우 1점 감점
- 두 번째 잔의 크레마 질감이 좋지 않은 경우 1점 감점
- * 두잔 모두 기준을 초과 한 경우는 0점

4. 에스프레소의 맛(1번, 2번)은 좋은가? [2점]

- 첫 번째 잔의 에스프레소 맛이 좋지 않은 경우 1점 감점
- 두 번째 잔의 에스프레소 맛이 좋지 않은 경우 1점 감점
- * 두잔 모두 기준을 초과 한 경우는 0점

5. 두 잔의 온도(60~70도)는 각각 좋은가? [2점]

- 1잔이라도 온도가 기준보다 낮은 경우 1점 감점

6. 에스프레소 서비스(잔, 잔받침, 티스푼 청결, 방향 일치)는 좋은가? [2점]

- 잔 외부에 커피의 흔적이 남아있는 경우
- 잔받침에 커피의 흔적이 남아있는 경우
- 티스푼이 청결하지 않은 경우
- 에스프레소용 티스푼이 아닌 경우
- 잔의 손잡이와 티스푼의 방향이 일치하지 않는 경우

7. 서비스 마인드와 서빙 자세(멘트, 트레이 사용법, 위생, 잔 놓는 방법 및 숙련도)는 좋은가? [2점]

- 양손으로 트레이를 잡거나 이동시 옆에 위치하지 않는 경우
- 서빙 시 "실례하겠습니다", "맛있게 드십시오" 등 멘트가 없는 경우
- 잔 또는 티스푼의 위생과 직결된 부분에 손이 닿는 경우
- 조심성(잔을 놓을 때 스푼, 잔, 잔받침이 소리) 및 숙련도가 부족한 경우

<카푸치노 평가>

1. 카푸치노 맛과 향(2가지 이상 설명, 바른 자세)에 대한 설명은 좋은가? [2점]

- 2가지 이상의 맛을 설명하지 않는 경우
- 카푸치노를 추출하기 전에 설명하지 않거나 자세가 바르지 못한 경우

2. 첫 번째 잔의 시각적인 모양(선명도, 정확성, 위치, 비율)은 좋은가? [4점]

- 크레마와 흰색 거품의 구별이 선명하지 못한 경우 감점
- 모양이 정확하지 않으면 1점 감점
(라떼아트는 인정하지만, 정확하지 않은 경우는 감점한다.)
- 모양이 중앙에 위치하지 않는 경우 1점 감점
- 우유의 흰색이 크레마와의 비율(1:1)이 맞지 않으면 1점 감점

3. 두 번째 잔의 시각적인 모양(선명도, 정확성, 위치, 비율)은 좋은가? [4점]

- 크레마와 흰색 거품의 구별이 선명하지 못한 경우 감점
- 모양이 정확하지 않으면 1점 감점
(라떼아트는 인정하지만, 정확하지 않은 경우는 감점한다.)
- 모양이 중앙에 위치하지 않는 경우 1점 감점
- 우유의 흰색이 크레마와의 비율(1:1)이 맞지 않으면 1점 감점

4. 첫 번째 잔에 대한 거품의 양(1.5cm이상)과 상태는 좋은가? [3점]

- 거품의 양이 1.5cm 이상인 경우 3점
- 거품의 양이 1cm 이상 ~ 1.5cm 미만인 경우 2점
- 거품의 양이 0.5 cm ~ 1 cm 미만인 경우 1점
- 거품의 양이 0.5cm 미만인 경우는 0점

*** 거친 거품인 경우 추가로 1점 감점**

5. 두 번째 잔에 대한 거품의 양(1.5cm이상)과 상태는 좋은가? [3점]

- 거품의 양이 1.5cm 이상인 경우 3점
- 거품의 양이 1cm 이상 ~ 1.5cm 미만인 경우 2점
- 거품의 양이 0.5 cm ~ 1 cm 미만인 경우 1점
- 거품의 양이 0.5cm 미만인 경우는 0점

*** 거친 거품인 경우 추가로 1점 감점**

6. 카푸치노 맛의 조화 [2점]

- 첫 번째 잔의 맛의 조화가 좋지 않으면 1점 감점
- 두 번째 잔의 맛의 조화가 좋지 않으면 1점 감점

※ 카푸치노에 대한 거품의 양이 두잔 모두 0.5cm이하인 경우, 즉 4번과 5번 항목의 점수가 0점인 경우 6번 항목의 점수도 0점으로 처리한다.

7. 두 잔의 온도(60~70도)는 각각 좋은가? [2점]

- 두 잔의 온도가 기준보다 높거나 낮은 경우 한잔에 1점씩 감점

8. 카푸치노의 청결도 (잔 , 잔받침, 스푼 청결)는 좋은가? [2점]

- 잔 외부에 커피의 흔적이 남아있는 경우
 - 잔 받침에 커피의 흔적이 남아있는 경우
 - 티스푼의 청결하지 않는 경우
 - 티스푼과 손잡이 방향이 일치하지 않는 경우
 - 카푸치노용 스푼이 아닌 경우
- * 각각 1잔씩 평가

**9. 서비스 마인드와 서빙 자세(트레이 사용법, 멘트, 위생, 잔 놓는 방법)는 좋은가?
[0 ~ 1점]**

- 양손으로 트레이를 잡거나 이동시 옆에 위치하지 않는 경우
- 서빙 시 "실례하겠습니다", "맛있게 드십시오" 등 멘트가 없는 경우
- 잔 또는 티스푼의 위생과 직결된 부분에 손이 닿는 경우
- 조심성(잔을 놓을 때 스푼, 잔, 잔 받침의 소리)이 부족한 경우

<시연시간에 대한 평가>

1. 모든 작업을 시연시간(10분) 내에 완료하였는가?

- 10초 단위로 1점 감점
- 기준시간보다 61초 이상을 초과한 경우 불합격

※ 심사위원은 응시생이 시연시간을 기준시간 보다 61초 이상 초과하는 경우 시연을 중지시키고, "시연시간보다 61초 이상 초과하셨습니다."라고 통보하여야 한다.